

ふじさき^{とき}季の会



商品特徴

有機肥料を積極的に施し、県平均より減農薬、除草剤不使用で栽培し、熟度・糖度・着色状況を見て収穫し、過熟や未熟なりんごを出荷しないよう品質安定を心がけておられます。「サンふじ」のように「サン〜」という名前のりんごは、文字通り袋をかけずにおひさまをいっぱい受けたりんごです。

一本一本の樹と対話しながら、我が子のように大事に育てておられます。

視察日：2012年10月11日・12日
所在地：青森県南津軽郡藤崎町
主な取り扱い品目：
サンふじ、王林、サンジョナゴールド、他



組合員からのメッセージをうけとられた生産者の皆さん

産地紹介

津軽平野のほぼ中央で、岩木川とその支流が合流する平坦で肥沃な土壤に恵まれたりんご中心の農業の町で、ふじりんご発祥の地です。藤崎町の「藤」と日本一の山「富士」にちなんで「ふじ」と命名されました。一年間季節を通してりんごに携わっているので「季の会」と名づけられました。



生産者からのメッセージ

お互いに顔が見える交流を通して「協同で作り上げたりんご」を誇りに思います。

安全で美味しいりんごを届けようと、努力と経験を活かして自信を持って栽培しています。ぜひ皮をむかずに食べて下さい。

参加理事の感想

りんごを作るのにこんなに手間がかかるなんて驚きでした。しかも自然相手で難しい。

消費者が形の良い赤いりんごを好むのも、手間が余計にかかる要因になっています。美味しさは形や色付きに関係ないそうです。お尻が黄色いのがお勧め！！

「剪定は自信あり！土作りは妥協しない！安全最優先！心と手をかけることを惜しまない！樹が何を欲しているかがわかる！りんごの樹は自分のことも！」と津軽弁の人懐っこい生産者のみなさん。ほんとに心強い！

1日1個のりんごは医者いらず♪